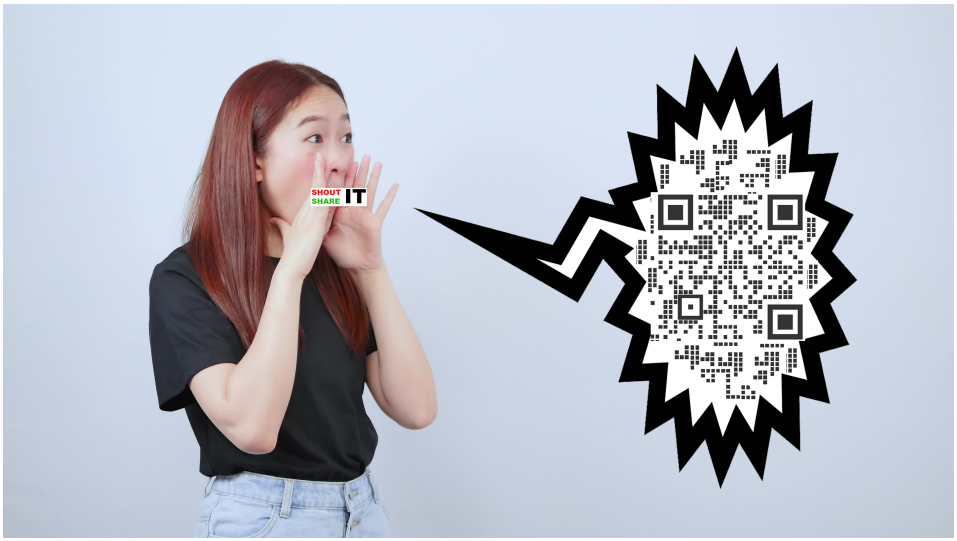
Заготовки из ягод

Л Куценко


SHOUT
SHARE
IT

- Куценко Л

Куценко Л
Заготовки из ягод

Л. КУЦЕНКО,
садовод-опытник Московского общества испытателей природы

ЗАГОТОВКИ ИЗ ЯГОД

Чтобы избежать потерь ценного витамина С, консервировать плоды и ягоды рекомендуется сразу же после сбора. Хорошо вымойте их, разложите на чистом полотенце для просушки и прикройте марлей. Заранее подготовьте все необходимое: тщательно вымытую эмалированную кастрюлю, прокипяченные крышки, ложки, деревянную толкушку, ошпаренные в течение 10 минут паром небольшие стеклянные банки, например, литровые. Раздавливать ягоды лучше деревянной толкушкой. Отжим сока предпочтителен ручной, так как при пользовании шнековыми соковыжималками часть витамина С разрушается. Бланшировку (тепловую обработку ягод паром) проводите в эмалированном дуршлаге под крышкой над кипящей в кастрюле водой. Ориентировочное время бланширования: для ягод с нежной кожицей - 1 минута, с более жесткой - 2 минуты. Максимальная температура при консервировании - 85° С. Перекладывайте продукт в горячие стерилизованные банки, стараясь не измазать края и оставив незаполненными 3 мм до края. Банки закатывайте или закрывайте стеклянными крышками с уплотнительными кольцами. Закрытые банки положите набок для дополнительной стерилизации крышек и более быстрого охлаждения продукта. Храните консервы в темном месте или оберните банки темной бумагой.

Все рецепты приведены в расчете: на 1 литровую банку - 900 г ягод и 300 г сахарного песка.

КОНСЕРВЫ ИЗ ЯГОД ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

1 способ. Ягоды разделите на 3 равные части, одну из них положите в эмалированную кастрюлю и раздавите. Для лучшего сохранения в ягодах витамина С добавьте 0,10-0,15 г аскорбиновой кислоты. Поставьте кастрюлю на небольшой огонь, постепенно прибавляя и раздавливая новые порции ягод. Когда появится сок, насыпьте, часто помешивая, сахарный песок (можно и без сахара). Доведите до максимальной температуры, переложите в банку и закройте. II способ. Бланшированные ягоды черной смородины переложите в кастрюлю и залейте соком любых ягод.

Сок приготовьте следующим образом: в небольшую, лучше высокую кастрюлю положите порцию ягодлишь столько, сколько можно отжать руками за один раз. Поставьте на небольшой огонь и сразу же начните раздавливать ягоды толкушкой. Подогрейте до такой температуры, чтобы не обжигало руки, и отожмите сок через капроновую ткань. Залитые соком ягоды доведите до максимальной температуры и закройте.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С СОКОМ ЧЕРНИКИ (без сахара)

Бланшированные ягоды переложите в кастрюлю, залейте соком черники (о приготовлении сока см. в предыдущем описании). Осторожно помешивая, доведите до максимальной температуры, переложите в банки и закатайте.

ЗЕМЛЯНИКА С СОКОМ ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ МАЛИНЫ

Ягоды земляники средней величины промойте вместе с чашелистиками и разложите для просушки. Затем оторвите чашелистики, сложите ягоды в кастрюлю и залейте свежеприготовленным соком земляники, а еще ароматнее-малины, добавив 0,3 г аскорбиновой кислоты. Можно залить соком земляники, смешанным с соком красной смородины, в соотношении 1:1. Кастрюлю поставьте на огонь, изредка встряхивая. Доведите продукт до максимальной температуры и переложите в литровую банку. Закатайте.

КРЫЖОВНИК С СОКОМ МАЛИНЫ

Ягоды крыжовника наколите (можно воспользоваться вымытыми шипами боярышника), пробланшируйте 1-2 минуты и залейте соком малины. Доведите до максимальной температуры и закатайте.

ЖЕЛЕ ИЗ СОКА КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Только что созревшие ягоды красной смородины вместе с кистями промойте и разложите для просушки. Небольшую порцию ягод раздавите толкушкой и сразу же поставьте подогревать на огонь. Отмерьте литровую банку сока и добавьте килограмм песка. Размешайте до полного растворения сахара, разлейте в небольшие банки, прикройте сложенной в несколько слоев марлей. Остывшее желе закройте бумагой и подержите около месяца в холодильнике. В дальнейшем желе может храниться и при комнатной температуре.